

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 1 月 20 日 (20.01.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/005585 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: C11C 3/00, C11B 5/00, A23D 9/007
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/006368
- (22) 国際出願日: 2004 年 5 月 12 日 (12.05.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:  
特願2003-193980 2003 年 7 月 9 日 (09.07.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 森 修 (MORI, Osamu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 田島 郁一 (TASHIMA, Ikukazu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 松崎 成秀 (MATSUZAKI, Narihide) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:  
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: ANTIOXIDANT FAT OR OIL COMPOSITION CONTAINING LONG-CHAIN HIGHLY UNSATURATED FATTY ACID

(54) 発明の名称: 長鎖高度不飽和脂肪酸を含む抗酸化油脂組成物

(57) Abstract: A fat or oil composition that prevents the return odor of fish oil over a prolonged period of time and can be used in general cooking without any problem. In particular, a fat or oil composition obtained by causing a given amount of easily oxidizable polybasic unsaturated fatty acid other than long-chain highly unsaturated fatty acid such as EPA or DHA to be positively contained to thereby attain a fat or oil mixing at specified fatty acid ratio. More specifically, a fat or oil composition having such a fatty acid mixing ratio that per part by weight of long-chain highly unsaturated fatty acid, use is made of 3 to 9 pts.wt., preferably 3 to 7 pts.wt. of oleic acid, 5 to 15 pts.wt., preferably 6 to 10 pts.wt. of linolic acid and 0.1 to 1.5 pts.wt., preferably 0.5 to 1.5 pts.wt. of linolenic acid; or a fat or oil composition having such a fatty acid mixing ratio that per part by weight of long-chain highly unsaturated fatty acid, use is made of 5 to 40 pts.wt., preferably 8 to 35 pts.wt. of oleic acid, 10 to 60 pts.wt., preferably 12 to 45 pts.wt. of linolic acid and 0.1 to 4 pts.wt., preferably 0.2 to 3 pts.wt. of linolenic acid.

(57) 要約: 本発明の目的は、魚油の戻り臭を長期間防ぎ、しかも一般の調理にも問題無く用いることができる油脂組成物を提供することである。本発明は、EPA 及び DHA 等の長鎖高度不飽和脂肪酸以外の酸化性の高い多価不飽和脂肪酸を積極的に一定量共存させ、特定の脂肪酸比に油脂を混合することによって得られる油脂組成物、即ち、長鎖高度不飽和脂肪酸 1 重量部に対し、オレイン酸 3 ～ 9 重量部、好ましくは 3 ～ 7 重量部、リノール酸 5 ～ 15 重量部、好ましくは 6 ～ 10 重量部、及び、リノレン酸 0.1 ～ 1.5 重量部、好ましくは 0.5 ～ 1.5 重量部の脂肪酸組成比率を持つ油脂組成物、及び、長鎖高度不飽和脂肪酸 1 重量部に対し、オレイン酸 5 ～ 40 重量部、好ましくは 8 ～ 35 重量部、リノール酸 10 ～ 60 重量部、好ましくは 12 ～ 45 重量部、及びリノレン酸 0.1 ～ 4 重量部、好ましくは 0.2 ～ 3 重量部の脂肪酸組成比率を持つ油脂組成物を提供する。